ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ Αρ. Φύλλου 525

28 Φεβρουαρίου 2014

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. απόφ. 260/2013

Αντικατάσταση των άρθρων 88 έως 91 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (ΦΕΚ 788/Β΄/31.12.1987), όπως ισχύει.

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Το υπ' αριθ. 30/003/929/5.12.2013 έγγραφο της Διεύθυνσης Τροφίμων του Γενικού Χημείου του Κράτους.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Ν. 4328/1929 (Φ.Ε.Κ. 272/Α΄/1929) «Περί συστάσεως Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως αντικαταστάθηκε από την παρ. 6 του άρθρου 11 του Ν. 2343/1995 (Φ.Ε.Κ. 211/Α΄/1995).

3. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «Περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (Φ.Ε.Κ. 391/Α΄/1929).

4. Τα Π.Δ. 284/1988 και 543/1989 «Οργανισμός του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 128 και 165/Α΄/1988 και 229/Α΄/1989).

5. Την υπ' αριθ. 1078204/927/0006 Α/6.8.1992 απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών «Περιορισμός Συλλογικών Οργάνων του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 517/Β΄/1992).

6. Το Π.Δ. 185/2009 «Ανασύσταση Υπουργείου Οικονομικών, συγχώνευση του Υπουργείου Οικονομίας και Οικονομικών με τα Υπουργεία Ανάπτυξης και Εμπορικής Ναυτιλίας, Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής και μετονομασία του σε «Υπουργείο Οικονομίας, Ανταγωνιστικότητας και Ναυτιλίας», μετατροπή του Υπουργείου Μακεδονίας - Θράκης σε Γενική Γραμματεία Μακεδονίας - Θράκης και υπαγωγή στο Υπουργείο Εσωτερικών της Γενικής Γραμματείας Μακεδονίας - Θράκης και της Γενικής Γραμματείας Αιγαίου και Νησιωτικής Πολιτικής» (Φ.Ε.Κ. 213/Α΄/7.10.2009).

7. Το Π.Δ. 189/2009 «Καθορισμός και ανακατανομή αρμοδιοτήτων των Υπουργείων» (Φ.Ε.Κ. 221/Α΄/5.11.2009).

8. Το Π.Δ. 87/2012 «Διορισμός Υφυπουργών» (Φ.Ε.Κ. 142/Α΄/2012).

9. Την υπ' αριθ. ΥΠΟΙΚ 07927 ΕΞ/19.9.2012 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Οικονομικών «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Γεώργιο Μαυραγάνη» (Φ.Ε.Κ. 2574/24.9.2012).

10. Την υπ' αριθ. Δ6Α 1015213ΕΞ2013 απόφαση του Υπουργού Οικονομικών και του Υφυπουργού Οικονομικών «Μεταβίβαση αρμοδιοτήτων στον Γενικό Γραμματέα της Γενικής Γραμματείας Δημοσίων Εσόδων του Υπουργείου Οικονομικών» (Φ.Ε.Κ. 130/Β/28.1.2013).

11. Τις διατάξεις του άρθρου 90 του «Κώδικα Νομοθεσίας για την Κυβέρνηση και τα κυβερνητικά όργανα» που τέθηκε σε ισχύ με το άρθρο πρώτο του Π.Δ. 63/2005 (Φ.Ε.Κ. 98/Α΄/2005).

12. Το γεγονός ότι από την απόφαση αυτή δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Εγκρίνουμε την απόφαση υπ' αριθ. 260/2013 του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου, η οποία ελήφθη κατά τη συνεδρίαση της 18ης Δεκεμβρίου 2013 και η οποία έχει ως εξής:

«ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΤΟΥ ΚΡΑΤΟΥΣ
ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Εγκρίνουμε την την αντικατάσταση των άρθρων 88-91 του Κ.Τ.Π. (Φ.Ε.Κ. 788/Β΄/31.12.87) όπως ισχύει, ως εξής:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ -
ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Άρθρο 88
Ορισμοί

1. Για τους σκοπούς του συγκεκριμένου άρθρου εφαρμόζονται οι ορισμοί που αναφέρονται στο Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (Παράρτημα Ι) καθώς και οι ορισμοί που αναφέρονται στους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 852/2004 (άρθρο 2), 178/2002 (άρθρα 2 και 3) και 882/2004, όπως αυτοί (οι Κανονισμοί) κατά περίπτωση ισχύουν.

2. Πιο συγκεκριμένα εφαρμόζονται

2.1. Οι ορισμοί του Παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004

2.1.1. Σημείο 1.1 Κρέας

2.1.2. Σημείο 1.9 Σφάγιο

2.1.3. Σημείο 1.10 Νωπό κρέας

2.1.4. Σημείο 1.11 Εντόσθια

2.1.5. Σημείο 1.12 Σπλάχνα

2.1.6. Σημείο 1.13 Κιμάς

2.1.7. Σημείο 1.14 Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας
2.1.8. Σημείο 1.15 Παρασκευάσματα κρέατος
2.1.9. Σημείο 1.17 Εργαστήριο τεμαχισμού
2.1.10. Σημείο 7.1 Προϊόντα με βάση το κρέας
2.1.11. Σημείο 7.7 Ζελατίνη
2.1.12. Σημείο 7.8. Κολλαγόνο
2.1.13. Σημείο 7.9. Επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα

2.2. Οι ορισμοί του άρθρου 2, παρ. 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004
2.2.1. υγιεινή των τροφίμων
2.2.2. εγκατάσταση
2.2.3. αρμόδια αρχή
2.2.4. ισοδύναμος
2.2.5. μόλυνση
2.2.6. πόσιμο νερό
2.2.7. πρώτη συσκευασία
2.2.8. δεύτερη συσκευασία
2.2.9. ερμητικά σφραγισμένο δοχείο
2.2.10. μεταποίηση
2.2.11. μη μεταποιημένα προϊόντα
2.2.12. μεταποιημένα προϊόντα

2.3. Οι ορισμοί των άρθρων 2 και 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και του άρθρου 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

2.4. Ο ορισμός του Παραρτήματος 1 του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. ή του Μέρους Β΄ του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 για την επισήμανση του κρέατος.

όπως αυτοί έχουν τροποποιηθεί και ισχύουν.

Άρθρο 89α
Επεξεργασίες

1. Για την παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος, μπορούν να χρησιμοποιηθούν οι παρακάτω αναφερόμενες επεξεργασίες μόνες τους ή με συνδυασμό δύο ή/και περισσοτέρων εξ᾽ αυτών, ανάλογα με το είδος των προϊόντων:

1.1. **Θερμική επεξεργασία**:

Είναι η επεξεργασία σε συνθήκες θερμοκρασίας και χρόνου τέτοιων που να επιφέρουν την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος και μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ή καταστροφή του μικροβιακού φορτίου ανάλογα με το είδος του προϊόντος και τον πιθανό συνδυασμό άλλων μεθόδων επεξεργασίας. Για τα προϊόντα που διατίθενται σε ερμητικά σφραγισμένους περιέκτες ισχύουν επιπλέον οι απαιτήσεις της θερμικής επεξεργασίας, οι οποίες περιγράφονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, Παράρτημα II, Κεφάλαιο XI, όπως αυτός έχει τροποποιηθεί και ισχύει.

1.2. **Κάπνιση**:

i. Νοείται η επεξεργασία των προϊόντων μέσα σε ειδικούς θαλάμους με έμμεσο ή άμεσο τρόπο, με καπνό υπό υγρή (υγρή κάπνιση) ή αέρια μορφή, ο οποίος στη δεύτερη περίπτωση προέρχεται από την ατελή καύση ξύλων ή ξυλωδών φυτών σε φυσική κατάσταση ή από άλλες ισοδύναμες μεθόδους.

ii. Κύριος σκοπός της κάπνισης είναι να προσδώσει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Στα προϊόντα με βάση το κρέας, η κάπνιση συνδυάζεται πάντοτε με μια άλλη επεξεργασία που είναι συνήθως η θέρμανση, ή η αφυδάτωση, ή η ζύμωση-ωρίμανση. Στα παρασκευάσματα κρέατος δεν συνοδεύεται από θερμική επεξεργασία ή αφυδάτωση.

iii. Απαγορεύεται η χρήση ξύλων κωνοφόρων δέντρων ή ξύλων ευρωτιώντων, χρωματισμένων, βερνικωμένων, κατεργασμένων ή εμποτισμένων με διάφορες ουσίες.

iv. Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυμάτων καπνιστών τροφίμων σύμφωνα με τους όρους του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2065/2003 και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1334/2008.

1.3. **Αλάτιση**

i. Νοείται η επεξεργασία με τη χρήση μαγειρικού άλατος με σκοπό να προσδώσει ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και να συμβάλλει στην ικανότητα συντήρησης του προϊόντος.

ii. Η προσρόφηση και διάχυση του μαγειρικού άλατος στο προϊόν με βάση το κρέας γίνεται εν ξηρώ με τριβή, ή με εμβάπτιση του κρέατος σε άλμη, είτε με έγχυση άλμης στη μάζα του κρέατος ή ανάμιξη των τεμαχίων του κρέατος με την άλμη.

iii. Επιτρέπεται η αλάτιση με μείγμα μαγειρικού άλατος και διάφορων προσθέτων υλών που επιτρέπονται, υπό τους όρους των ειδικών προς τούτο διατάξεων.

1.4. **Μάλαξη (tumbling)**

i. Νοείται η ανάδευση εντός ειδικού εξοπλισμού ανάδευσης, τεμαχίων κρέατος στα οποία έχει γίνει έγχυση ενδομυϊκά ή προσθήκη διαλύματος άλατος (άλμης) με στόχο τη βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού.

ii. Συνέπεια της μάλαξης είναι η δημιουργία εκχυλίσματος μυϊκών πρωτεϊνών με συνδετικές ιδιότητες, το οποίο με τη θέρμανση μετουσιώνεται και στην τομή του έτοιμου προϊόντος εμφανίζεται ως ομοιόμορφη μάζα.

1.5. **Ανάμιξη**

i. Νοείται η ανάδευση τεμαχίων κρέατος ή/και σύγκοπτου κρέατος μαζί με άλλα συστατικά (τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα) με σκοπό την ομοιογενή κατανομή των συστατικών. Η ανάμιξη σε αντίθεση με την μάλαξη δεν στοχεύει στη βελτίωση της ικανότητας συγκράτησης νερού και δεν επιφέρει μεταβολή της δομής των μυϊκών ινών.

1.6. **Ζύμωση-ωρίμανση**

i. Νοείται η επεξεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές μεταβαλλόμενες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και αερισμού, που ευνοούν την ανάπτυξη των επιθυμητών οξυγαλακτικών βακτηρίων και την παραγωγή οργανικών οξέων. Η πτώση της τιμής του pH που επέρχεται με τον τρόπο αυτό στη μάζα του κρέατος, έχει ως αποτέλεσμα τη μετουσίωση των πρωτεϊνών του και την εξυγίανση του ετοίμου προϊόντος.

ii. Η ωρίμανση έπεται συνήθως της ζύμωσης, συνοδεύεται από μια ελαφρά ή έντονη αφυδάτωση και συμβάλλει στην ολοκλήρωση της διαδικασίας παραγωγής των συγκεκριμένων προϊόντων με βάση το κρέας.

1.7. **Ξήρανση – αφυδάτωση**

i. Ως ξήρανση νοείται η απομάκρυνση ποσότητας νερού που περιέχει το προϊόν με βάση το κρέας, σε ποσοστό που το καθιστά ικανό να συντηρηθεί ακόμη και σε συνθήκες περιβάλλοντος. Ως αφυδάτωση νοείται η πλήρης απομάκρυνση του περιεχόμενου στο προϊόν με βάση το κρέας νερού.

ii. Πραγματοποιείται είτε με φυσικό τρόπο είτε με τη χρήση κατάλληλου εξοπλισμού.

1.8. **Μαρινάρισμα**

i. Νοείται η επεξεργασία (τοποθέτηση) του κρέατος μέσα σε μίγμα υγρών και στερεών συστατικών (μαρινάτα), το οποίο περιέχει κυρίως μπαχαρικά, καρυκεύματα και αρωματικά φυτά, κρασί, φυτικά έλαια και εδώδιμα οξέα κ.α. Η τοποθέτηση των τεμαχίων του κρέατος σε μαρινάτα, που περιέχει οξέα, επιφέρει μια μετουσίωση των πρωτεϊνών του και ταυτόχρονα συμβάλει στη μερική ή ακόμη και πλήρη εξυγίανσή του.

1.9. **Καρύκευση**

1.9.1. **Ξηρή καρύκευση**

Επιτρέπεται η προσθήκη καρυκευμάτων.

1.9.2. **Υγρή καρύκευση - Εμβάπτιση/ανάμιξη σε μίγμα υγρού με άλλα συστατικά**

Υγρή καρύκευση είναι η μέθοδος εμβάπτισης σε μίγμα υγρού (π.χ. ελαίου) με άλλα συστατικά (π.χ. ρίγανη) τέτοιας φύσεως που δεν οδηγούν σε μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος.

1.10. **Άλλες επεξεργασίες**

Επιτρέπεται και η χρήση και άλλων τεχνολογιών επεξεργασίας και συντήρησης, (π.χ. χρήση συνδυασμού θερμικής επεξεργασίας με υπερυψηλή πίεση, κλπ) που δεν αναφέρονται στο παρόν άρθρο, αυτόνομα ή/και σε συνδυασμό με τις προαναφερόμενες, με την επιφύλαξη ειδικών διατάξεων που πιθανά απαγορεύουν τη χρήση τους (π.χ. απαγόρευση ακτινοβόλησης).

2. **Επανεπεξεργασία προϊόντων που αποκλίνουν ως προς τις τεχνικές ποιοτικές προδιαγραφές της μονάδας παραγωγής**

Επιτρέπεται να επαναχρησιμοποιηθούν ως πρώτη ύλη προϊόντα τα οποία αποκλίνουν ως προς τις τεχνικές ποιοτικές και μόνο προδιαγραφές της μονάδας παραγωγής για την παραγωγή ομοειδών προϊόντων με βάση των κρέας μόνο όταν:

i. Δεν έχουν εγκαταλείψει τη μονάδα παραγωγής και διαχωρίζονται σαφώς από υποβαθμισμένες επιστροφές.

ii. Επαναχρησιμοποιούνται μόνο προϊόντα της ίδιας κατηγορίας.

iii. Έχει απομακρυνθεί η θήκη τους. Καπνιστά αλλαντίδια σε φυσικά έντερα, χρησιμοποιούνται με τη θήκη τους σε ποσοστό όχι μεγαλύτερο του 2%.

3. Διατήρηση, μεταφορά, διακίνηση και συσκευασία προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος

Η διατήρηση, μεταφορά και διακίνηση γίνεται με ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων και με τέτοιο τρόπο ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας της ένωσης για την ασφαλή διακίνηση και την μη διατάραξη της ψυκτικής αλυσίδας [κανονισμοί (ΕΚ) αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004).

Η συσκευασία τους γίνεται με κατάλληλα υλικά και μεθόδους που πληρούν τους όρους της σχετικής εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας, με ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων.

Άρθρο 89β

Ειδικά θέματα επισήμανσης

1. Στην επισήμανση των προϊόντων των ομάδων Α & Β του παραρτήματος 1 του άρθρου 91 και πλησίον του καταλόγου των συστατικών θα αναγράφεται σχετική ένδειξη η οποία θα προσδιορίζει την υποκατηγορία προϊόντων στην οποία ανήκουν. Στις περιπτώσεις που δεν έχει οριστεί υποκατηγορία αναγράφεται η αντίστοιχη κατηγορία.
2. **Κρέας (κρέατα) από: ποσοστό κρέατος»** Αναφορά για τον τρόπο δήλωσης «κρέατος – κρεάτων από» ή για ποσοστά κρέατος γίνεται στο άρθρο 11, Παράρτημα 1 του παρόντος Κώδικα ή του Μέρους Β΄ του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Ισχύουν οι απαιτήσεις της επισήμανσης κατά QUID (ποσοτικής δήλωσης συστατικών).

   Πιο συγκεκριμένα:

   - Ως "κρέας (κρέατα) από" ακολουθούμενα από την ονομασία (ονομασίες) του ζώου (των ζώων) από το οποίο (τα οποία) προέρχεται ορίζονται οι σκελετικοί μύες των θηλαστικών ζώων και των πτηνών, που αναγνωρίζονται ως κατάλληλοι για κατανάλωση από τον άνθρωπο μαζί με τους φυσικά έγκλειστους ή συνδετικούς ιστούς, για τους οποίους η συνολική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες ή σε συνδετικό ιστό δεν υπερβαίνει τις αναφερόμενες στο Παράρτημα 1 του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. ή του Μέρους Β΄ του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 τιμές, και όταν το κρέας αποτελεί συστατικό άλλου τροφίμου. Τα προϊόντα που καλύπτονται από τον ενωσιακό ορισμό των "μηχανικώς διαχωριζόμενων κρεάτων" εξαιρούνται από τον ορισμό αυτό.
   - Το διάφραγμα και οι μασητήρες μύες αποτελούν τμήμα των σκελετικών μυών, ενώ η καρδιά, η γλώσσα, και οι μύες της κεφαλής (εκτός από τους μασητήρες μύες), του καρπού, του ταρσού και της ουράς εξαιρούνται.
   - Εάν υπερβαίνονται τα ανώτατα όρια του Παραρτήματος 1 του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. ή του Μέρους Β΄ του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σε λιπαρές ουσίες ή/και συνδετικό ιστό και πληρούνται όλα τα άλλα κριτήρια για τον ορισμό του όρου "κρέας (κρέατα) από", η περιεκτικότητα σε "κρέας (κρέατα) από" πρέπει να προσαρμοστεί μειούμενη ανάλογα, και στον κατάλογο συστατικών πρέπει να περιλαμβάνεται, εκτός από τον όρο "κρέας (κρέατα) από " η ένδειξη σχετικά με την παρουσία λιπαρών ουσιών ή/και συνδετικού ιστού.
3. Στα προϊόντα της ομάδας Γ του Παραρτήματος 1 του άρθρου 91 (Άλλα προϊόντα με βάση το κρέας)
   - πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να δηλώνεται επιπλέον το είδος της λιπαρής ύλης.

- Η λέξη «**κρέας**» ή άλλη δηλωτική προτάσσεται μόνο όταν αυτό αντιπροσωπεύει το 30% τουλάχιστον του συνόλου (πχ *κρέας με….*) διαφορετικά έπεται οπότε θα αναγράφεται στη συσκευασία το % ποσοστό κρέατος ή του προϊόντος με βάση το κρέας.

Άρθρο 90:
Πρώτες και βοηθητικές (συνδετικές), πρόσθετες και αρτυματικές ύλες προϊόντων που παράγονται από κρέας

Τα συστατικά θα πρέπει να είναι ασφαλή σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στο άρθρο 14 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.

1. Πρώτες ύλες

Οι επιτρεπόμενες πρώτες ύλες (κύρια συστατικά) για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας είναι:

1.1. **Κρέας** (όπως αυτό ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004 παρ. Ι σημείο 1.1). Σημειώνεται ότι για τους σκοπούς της επισήμανσης ισχύει ο ορισμός του Παραρτήματος 1 του άρθρου 11 του παρόντος Κώδικα (*άρθρο 89β, παρ.2*).

1.2. **Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας** ή ΜΔΚ (όπως αυτό ορίζεται από τον Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004 παρ. Ι σημείο 1.14).

Η χρήση Μηχανικώς Διαχωριζομένων Κρεάτων (ΜΔΚ) πρέπει να αναγράφεται στη σύνθεση του προϊόντος και επιτρέπεται μόνο σε προϊόντα με βάση το κρέας τα οποία υφίστανται θερμική επεξεργασία. Το ποσοστό του ασβεστίου στο ΜΔΚ δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,1%.

1.3. **Εντόσθια (ή παραπροϊόντα)** που είναι επίσης νωπό κρέας χωρίς το κρέας του σφάγιου. Η χρήση τους επιτρέπεται για σχεδόν όλες τις κατηγορίες προϊόντων που παράγονται από κρέας. Πρέπει να αναφέρονται στη σύνθεση του προϊόντος, εκτός από τα όργανα της κοιλιακής κοιλότητας, όταν αυτά θα χρησιμοποιηθούν ως θήκες αλλαντικών.

1.4. **Δέρμα** (χοίρων ή πουλερικών) το οποίο αποτελεί τμήμα του χοίρειου σφάγιου του τύπου μαδητού ή των πουλερικών αντίστοιχα και μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, υπό την προϋπόθεση ότι δεν γίνεται υπέρβαση του ποσοστού του συνεκτικού ιστού που επιτρέπεται να έχει το κρέας σύμφωνα με το Παράρτημα 1 του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π. ή του Μέρους Β΄ του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση υπέρβασης του ποσοστού αυτού ισχύουν για την επισήμανση τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 89β, παρ.2. Το δέρμα μπορεί όμως να χρησιμοποιηθεί και ως κολλαγόνο όπως αυτό ορίζεται στον κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004, παράρτ. Ι σημείο 7.8.

1.5. **Λίπος**: Ως λίπος συνήθως χαρακτηρίζεται ο υποδόριος λιπώδης ιστός (πχ. χοιρινό λαρδί) καθώς και αυτός της θωρακικής, κοιλιακής και πυελικής κοιλότητας. Μπορεί να χαρακτηρισθεί ως «κρέας», υπό την προϋπόθεση ότι δεν γίνεται υπέρβαση του ποσοστού του λίπους που επιτρέπεται να έχει το κρέας σύμφωνα με το Παράρτημα 1 του άρθρου 11 του παρόντος Κώδικα ή του Μέρους Β΄ του Παραρτήματος VII του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011. Σε περίπτωση υπέρβασης του ποσοστού αυτού ισχύουν για την επισήμανση τα όσα αναφέρονται στο άρθρο 89β, παράγραφος 2. Αυτούσιο λίπος πτηνών θα μπορεί να προστίθεται μόνο στα προϊόντα που παρασκευάζονται αμιγώς από κρέας πτηνών.

1.6. **Νερό**: Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, πρέπει να είναι πόσιμο και να πληροί τους όρους που αναφέρονται στην κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

1.7. **Λοιπά εδώδιμα προϊόντα**: Ζυμαρικά, λαχανικά, όσπρια, γαλακτοκομικά προϊόντα, προϊόντα με βάση το κρέας κλπ.

1.8. Απαγορευμένοι ιστοί: Απαγορεύεται η χρήση των οργάνων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 παράρτημα III, τμήμα VI , όπως αυτός ισχύει, καθώς και όσων άλλων ιστών που απαγορεύονται από ειδικότερες διατάξεις

2. Βοηθητικές (συνδετικές ύλες)

Ως Βοηθητικές (συνδετικές) ύλες, νοούνται τα εδώδιμα προϊόντα ή τα παράγωγά τους τα οποία κάτω από ορισμένες συνθήκες υγρασίας και με την παρουσία πρωτεϊνών και λιπιδίων αποκτούν είτε πυκνωτική ικανότητα, είτε κολλοειδή προστατευτική ικανότητα, είτε συμπεριφέρονται ως γαλακτωματοποιητές.

Επιτρέπεται η χρήση βοηθητικών υλών στα προϊόντα του άρθρου 91, σύμφωνα με τις ισχύουσες κατά περίπτωση διατάξεις για κάθε μία από αυτές (όσο αφορά στα ανώτατα ποσοστά και τους όρους χρήσης τους), αρκεί να αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών.

Απαγορεύεται η χρήση τους μόνο σε όσα προϊόντα του άρθρου 91 γίνεται σχετική μνεία απαγόρευσής τους.

Ενδεικτικά ως βοηθητικές ύλες νοούνται: άμυλο, γάλα και προϊόντα γάλακτος, αυγά, ζελατίνη, φυτικές ίνες, πρεβιοτικά.

3. *Αρτυματικές ύλες*:

Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυματικών υλών σε ποσότητες που προβλέπονται από τις ισχύουσες διατάξεις του παρόντος Κώδικα εκτός αν υπάρχει σαφής απαγορευτική διάταξη για τη χρήση τους.

4. Πρόσθετα

Στα προϊόντα με βάση το κρέας και τα παρασκευάσματα κρέατος επιτρέπεται η χρήση των προσθέτων που αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα II, Μέρος Ε κατηγορία 08, σύμφωνα με τους προβλεπόμενους όρους χρήσης.

5. Μικροβιακές Καλλιέργειες

Επιτρέπεται η χρήση μικροβιακών καλλιεργειών – εκκινητών (starter cultures) σε προϊόντα ζύμωσης και ωρίμανσης (Παράρτημα I - κατηγορία Α2). Οι καλλιέργειες αυτές είναι κυρίως οξυγαλακτικές χωρίς να αποκλείεται η χρήση και άλλων καλλιεργειών που μπορεί να έχουν το ίδιο αποτέλεσμα.

Άρθρο 91:
Ταξινόμηση, προδιαγραφές και ορισμοί των προϊόντων με βάση το κρέας και παρασκευασμάτων κρέατος.

1. Τα προϊόντα που παράγονται από κρέας ταξινομούνται σε τέσσερες γενικές ομάδες:
   - Την **Ομάδα Α** που περιλαμβάνει τα προϊόντα με βάση το κρέας (προϊόντα αλλαντοποιίας).
   - Την **Ομάδα Β** που περιλαμβάνει τα παρασκευάσματα κρέατος.
   - Την **Ομάδα Γ** που περιλαμβάνει τις ειδικές κονσέρβες κρέατος και κρέας, ή κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με αλλά τρόφιμα (έτοιμα φαγητά) και
   - Την **Ομάδα Δ** που περιλαμβάνει τα παράγωγα κρέατος.
2. Οι προδιαγραφές των προϊόντων αυτών αναφέρονται στο **Παράρτημα 1.**
3. Στο **Παράρτημα 2** παρατίθεται ενδεικτικός κατάλογος παραδοσιακών ελληνικών προϊόντων.

Οι διατάξεις των άρθρων 88-91 αφορούν στα προϊόντα που παράγονται στην Ελλάδα, ενώ κάθε προϊόν το οποίο έχει παρασκευασθεί ή/και έχει διατεθεί νομίμως στο εμπόριο σε άλλα κράτη μέλη της ΕΕ ή σε κράτος μέλος της ΕΖΕΣ που είναι συμβαλλόμενο μέρος της συνθήκης του ΕΟΧ ή στην Τουρκία, μπορεί να διατίθεται στην αγορά στην Ελλάδα, όταν έχει παρασκευασθεί σύμφωνα με πρότυπα, προδιαγραφές ή και διαδικασίες παρασκευής και δοκιμών, που αποδεδειγμένα εγγυώνται ισοδύναμο επίπεδο ποιότητας και ασφάλειας με τις απαιτήσεις του παρόντος τεχνικού κανονισμού για την προστασία της ανθρώπινης υγείας και ασφάλειας καθώς και του περιβάλλοντος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Προδιαγραφές προϊόντων άρθρου 91

ΟΜΑΔΑ Α

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ('Η ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ)

Κατηγορία	**Α1 Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας**

Γενική Περιγραφή

Η μεταποιητική διαδικασία (επεξεργασία) εξυγίανσης επιτυγχάνεται με τη θερμική τους επεξεργασία. Η θέρμανση τους έχει επίσης ως αποτέλεσμα την μετουσίωση των πρωτεϊνών του κρέατος, με συνέπεια τη σταθεροποίηση της δομής τους και την ικανότητά των προϊόντων της κατηγορίας αυτής να κόβονται σε φέτες. Η θερμική επεξεργασία μπορεί να είναι υγρή, ξηρή ή και συνδυασμός αυτών των δύο ή/και να συνδυάζεται και με άλλες επεξεργασίες.

Υποκατηγορίες

Α1α Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από αυτοτελή τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα

Βραστό χοιρομέρι ή ζαμπόν (χαμ, ham), βραστή ωμοπλάτη (σπάλα), βραστό και καπνιστό νουά και φιλέτο, μπέικον, φιλέτο ή στήθος γαλοπούλας και κοτόπουλου βραστό ή βραστό-καπνιστό.

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

Στα προϊόντα αυτά επιτρέπεται η παρουσία, λόγω επεξεργασίας, λειοτριβέντος κρέατος σε μικρό ποσοστό (10% max) σε προϊόντα του εδαφίου αυτού που έχουν υποστεί μάλαξη (TUMBLING) κατά τη διαδικασία παρασκευής τους.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα της κατηγορίας Α1α	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****

Α1β Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας με ή χωρίς τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα

Λουκάνικα φρανκφούρτης, πάριζα, παριζάκι, μορταδέλες, πικ-νικ, ζαμπονέλλο, μορφοποιημένα προϊόντα από τεμάχια κρέατος (μορφοποιημένο ζαμπόν, μορφοποιημένη σπάλα,

μορφοποιημένο μπέηκον ή μπέηκον φόρμας, μορφοποιημένο στήθος γαλοπούλας ή κοτόπουλο, κλπ) κλπ.

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

Το κρέας υφίσταται τεμαχισμό περισσότερο ή λιγότερο έντονο. Η κρεατόπαστα μπορεί να περιέχει και τεμάχια κρέατος, λίπους ή άλλων τροφίμων (ελιά, σκόρδο, πιπεριά, τυρί, κλπ)

Τα μορφοποιημένα προϊόντα παρασκευάζονται από τεμάχια κρέατος μικρού μεγέθους μετά από εντονότατη μάλαξη μαζί με την άλμη υπό κενό και ενδεχόμενη προσθήκη σύγκοπτου κρέατος. Ως προς την εμφάνιση τους στην τομή, μπορεί να διακρίνονται ευμεγέθη τεμάχια κρέατος, ενώ το συνολικό ποσοστό λεπτοτεμαχισμένης κρεατόμαζας, μπορεί να είναι μέχρι και 25 %.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή	Παρατηρήσεις
Όλα της κατηγορίας Α1β	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	9	****	
	Ποσοστό(%) λίπους	****	30 (35 για μορταδέλα)	
Προϊόντα που αποτελούνται και από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο κρέας	Ποσοστό τεμαχίων κρέατος (% κατά βάρος)	60	****	επί δείγματος 250g κατ' ελάχιστο

Κατηγορία Α2 Προϊόντα ζύμωσης & ωρίμανσης

Περιγραφή

Ο αρχικός παράγοντας συντήρησης των προϊόντων αυτών είναι το μαγειρικό αλάτι, το οποίο συμβάλλει στη πτώση της τιμής της ενεργότητας του νερού. Οι σημαντικότερες όμως επεξεργασίες, οι οποίες ταυτόχρονα εξυγιαίνουν πλήρως τα προϊόντα αυτά είναι η ζύμωση που συνδέεται με την πτώση της τιμής του pH της μάζας τους και η ωρίμανση. Τόσο κατά τη ζύμωση όσο και κατά την ωρίμανση, τα προϊόντα αυτά υφίστανται μια λιγότερο ή περισσότερο έντονη αφυδάτωση, η οποία έχει ως αποτέλεσμα την περαιτέρω πτώση της τιμής ενεργότητας του νερού και την δημιουργία και ενός δεύτερου παράγοντα, που συμβάλλει στη θανάτωση των παθογόνων και τη βελτίωση της ικανότητας συντήρησης τους.

Υποκατηγορίες

Α2α Προϊόντα ζύμωσης - ωρίμανσης από τεμάχια κρέατος

Ενδεικτικά προϊόντα

Χοιρομέρι (ζαμπόν) ωρίμανσης, αυτοτελή τεμάχια κρέατος ζύμωσης - ωρίμανσης

Προδιαγραφές

Δεν υπάρχουν ειδικές απαιτήσεις

Α2β Προϊόντα ζύμωσης - ωρίμανσης από τεμαχισμένο (σύγκοπτο) κρέας

Ενδεικτικά προϊόντα

Αλλαντικά αέρος διατμητά, σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα, επαλειφόμενα αλλαντικά ζύμωσης – ωρίμανσης, παστουρμάς

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

Απαγορεύεται η χρήση του όρου "αλλαντικό αέρος" σε προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία >55^{o} C.

- Στα αλλαντικά αέρος επιτρέπεται η χρήση μόνο των εξής συνδετικών υλών: σάκχαρα, σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, σκόνη ορού γάλακτος.
- Στα σουτζούκια και στα παρεμφερή προϊόντα επιτρέπεται η χρήση μόνο των εξής συνδετικών υλών: σάκχαρα, σκόνη αποβουτυρωμένου γάλακτος, σκόνη ορού γάλακτος, άμυλο.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Διατμητά αλλαντικά αέρος	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	14	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	45
Σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα	Άμυλο (%)	****	2

Κατηγορία Α3 Προϊόντα μερικής ζύμωσης (ημίξηρα)

Περιγραφή

Είναι προϊόντα από τεμαχισμένο (σύγκοπτο) κρέας και αποτελούν μια ενδιάμεση κατηγορία μεταξύ των προϊόντων ζύμωσης-ωρίμανσης και των προϊόντων θερμικής επεξεργασίας. Μετά τον τεμαχισμό των πρώτων και των βοηθητικών υλών και την ενθήκευση της κρεατόμαζας σε φυσικές (έντερα) ή τεχνητές διαπερατές θήκες, τα προϊόντα αυτά υφίστανται μερική ζύμωση σε κατάλληλο περιβάλλον

και στη συνέχεια θερμική επεξεργασία και ενδεχομένως κάπνιση και μια σύντομη ελεγχόμενη αφυδάτωση. Στην εξυγίανσή τους επομένως συμβάλλουν η θερμική επεξεργασία, η πτώση της τιμής του pH και η πτώση της τιμής της ενεργότητας του νερού (τιμή a_w). Τα προϊόντα αυτά δυνητικά θα μπορούν να συντηρηθούν και σε συνθήκες περιβάλλοντος.

Ενδεικτικά προϊόντα

Σαλάμι μπύρας, διάφορα λουκάνικα που ως βασικό χαρακτηριστικό έχουν την απουσία λεπτοτεμαχισμένης κρεατόπαστας

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

- Απαγορεύεται η χρήση αμύλου.
- Τα λουκάνικα της κατηγορίας αυτής μπορούν να χαρακτηρίζονται και ως «**χωριάτικα**» υπό την προϋπόθεση ότι είναι χονδροτεμαχισμένα και ενθηκευμένα σε βρώσιμα φυσικά έντερα (προβάτου, χοίρου).Τα προϊόντα αυτά μπορεί να υποστούν κάπνιση ή/και μερική αφυδάτωση.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	30

Κατηγορία Α4 Προϊόντα διπλής θερμικής επεξεργασίας

Περιγραφή

Χαρακτηριστικό γνώρισμα των προϊόντων αυτών είναι το γεγονός ότι ένα μέρος ή και όλη η ποσότητα των πρώτων υλών, πριν από τον τεμαχισμό τους υποβάλλονται σε θέρμανση συνήθως στους 100^{o}C (βρασμός). Στη συνέχεια τα κρέατα τεμαχίζονται περισσότερο ή λιγότερο έντονα και ανάλογα με το είδος του προϊόντος που πρόκειται να παραχθεί, αναμιγνύονται με τις υπόλοιπες πρώτες ύλες και τις πρόσθετες ύλες, και αφού ενθηκευτούν σε κατάλληλους περιέκτες (φυσικά ή τεχνητά έντερα) υφίστανται εκ νέου θερμική επεξεργασία παστερίωσης. Ορισμένα από αυτά μπορεί να υποβληθούν και σε κάπνιση.

Εκτός από το κρέας, ως πρώτες ύλες για την παραγωγή των προϊόντων αυτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν και προϊόντα με βάση το κρέας που συνήθως έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία (ζαμπόν, σπάλα βραστή, φιλέτο γαλοπούλας ή κοτόπουλου βραστό-καπνιστό, καθώς και προϊόντα αλλαντοποιίας από τεμαχισμένο κρέας). Τέλος και κυρίως στις πηκτές, χρησιμοποιούνται και διάφορα άλλα τρόφιμα, όπως πίκλες, μανιτάρια, διάφορα λαχανικά, αυγά κ.ά.

Ενδεικτικά προϊόντα

Αλλαντικά ήπατος (πατέ), Φουά-γκρα, πηκτές, αλλαντικά αίματος.

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

- Απαγορεύεται η χρήση αμύλου, εκτός και αν αυτό εμπεριέχεται στις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τους.
- Απαγορεύεται η προσθήκη ξένου νερού, εκτός από ζωμό κρέατος μέσα στον οποίο οι πρώτες ύλες υποβλήθηκαν στην πρώτη θερμική επεξεργασία (βρασμό) και σε ποσότητα ίση με αυτή που έχασαν τα κρέατα κατά το βράσιμό τους.
- Επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.

ΟΜΑΔΑ Β

ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Γενική περιγραφή

Είναι τα προϊόντα που περιγράφονται στο Παράρτημα Ι, σημείο 1.15 του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004.

Κατηγορία Β1 Παρασκευάσματα από τεμάχια κρέατος

Περιγραφή

Στην ομάδα αυτή περιλαμβάνονται προϊόντα που παράγονται από τεμάχια κρέατος σε αυτοτελή κατάσταση (σνίτσελ) ή τοποθετημένα με ειδικό για το είδος του προϊόντος τρόπο (γύρος, σουβλάκι). Το κρέας αυτό μπορεί και επιτρέπεται να υποβάλλεται σε καρύκευση. Στα προϊόντα αυτά μπορούν να προστεθούν και άλλα εδώδιμα προϊόντα (πχ μπριζολάκια με μίγμα μπαχαρικών, ρολό κρέατος με λαχανικά, κλπ) με εξαίρεση προϊόντα για τα οποία προβλέπονται ειδικές διατάξεις (γύρος, σουβλάκι).

Ενδεικτικά προϊόντα

Γύρος, σουβλάκι, σνίτσελ, κοκορέτσι, γαρδούμπα, ρολά κρέατος, μπριζολάκια, κλπ

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

ΓΥΡΟΣ

- Παράγεται από λεπτές φέτες κρέατος ολόκληρων τεμαχίων. Η προέλευση του κρέατος μπορεί να είναι από χοίρο, βοδινό, πρόβατο, κοτόπουλο κ.α. Ο γύρος μπορεί να παράγεται μόνο από κρέας

ενός είδους ζώου (πχ. γύρος χοιρινός, γύρος κοτόπουλου κλπ.) ή από περισσότερα είδη κρεάτων τα οποία θα πρέπει να δηλώνονται στην ονομασία του προϊόντος.

- Οι φέτες του κρέατος αναμιγνύονται με τα καρυκεύματα το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα και βοηθητικές ύλες και μετά από την καρύκευση, τοποθετούνται κάθετα σε σούβλα με τρόπο ώστε το τελικό προϊόν να έχει σχήμα ανεστραμμένου κόλουρου κώνου. Ψήνεται πάντα περιστρεφόμενος σε εστία θέρμανσης (κάρβουνα, ηλεκτρικό γκριλ ή αερίου) που βρίσκεται δίπλα και όχι κάτω από το προϊόν. Στον καταναλωτή διατίθενται πάντα τα επιφανειακά στρώματα, τα οποία κόβονται σε λεπτές λωρίδες, αφού ψηθούν επαρκώς και αποκτήσουν το επιθυμητό χρώμα.
- Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 2%), πρωτεΐνες (μέχρι 2%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%)
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.

ΣΟΥΒΛΑΚΙ

Παράγεται από αυτοτελή τεμάχια κρέατος περίπου σε σχήμα κύβου, όλων των ειδών των ζώων.

- Το μέγεθος των τεμαχίων αυτών μπορεί να είναι από 2Χ2Χ2 έως και 5Χ5Χ5cm, χωρίς να αποκλείονται και παρεκκλίσεις.
- Τα τεμάχια του κρέατος προστίθενται καρυκεύματα το αλάτι και τα υπόλοιπα πρόσθετα και βοηθητικές ύλες και μετά από την καρύκευση, τοποθετούνται σε «ξυλάκια» και διατίθενται σε νωπή ή κατεψυγμένη κατάσταση σε διάφορα μεγέθη και βάρη.
- Μέγιστα όρια για συγκεκριμένα επιτρεπόμενα βοηθητικά συστατικά: Άμυλο (μέχρι 1%), πρωτεΐνες (μέχρι 1%), φυτικές ίνες και σάκχαρα (μέχρι 1%).
- Επιτρεπόμενα πρόσθετα: Τα οριζόμενα για τη συγκεκριμένη κατηγορία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008.
- Απαγορεύεται η οποιαδήποτε προσθήκη καρυκευμάτων, προσθέτων ή άλλων βοηθητικών υλών και τροφίμων στα παραδοσιακά σουβλάκια, διότι δεν εμπίπτουν στην κατηγορία των παρασκευασμάτων, αλλά πρόκειται για αυτοτελή τεμάχια κρέατος τοποθετημένα σε «ξυλάκια».

<u>Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά</u>

Προϊόν νωπό (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Γύρος	Ποσοστό(%) λίπους	****	30
Σουβλάκι	Ποσοστό (%) λίπους	****	25

Κατηγορία B2 Παρασκευάσματα από σύγκοπτο κρέας

Περιγραφή

Προσυσκευασμένα παρασκευάσματα νωπού κιμά («preparations of fresh minced meat») του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε, κατηγορία 08.

Ενδεικτικά προϊόντα

Μπιφτέκι, σουτζουκάκι, κεφτεδάκια, κεμπάπ, ντονέρ, σεφταλιά

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

- Ποσοστό κρέατος
  - Μπιφτέκι, κεφτεδάκι, σουτζουκάκι: Ποσοστό κρέατος >50%.
  - Κεμπάπ, ντονέρ: Ποσοστό κρέατος > 75%. Χρησιμοποιείται βοδινό ή/και πρόβειο κρέας.
- Στο μπιφτέκι και το σουτζουκάκι, επιτρέπεται η προσθήκη τροφίμων φυτικής προέλευσης καθώς και ψωμιού ή παραγώγων του σε ποσοστό μεγαλύτερο του 8%. Επιτρέπεται η χρήση πρωτεϊνών γάλακτος, αυγού και σόγιας σε ποσοστό μέχρι 2%, και η προσθήκη φυτικών ινών και σακχάρων σε ποσοστό μέχρι 1,5%.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν νωπό (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Μπιφτέκι, κεφτεδάκι σουτζουκάκι	Μυϊκές πρωτεΐνες (%)	12	****
	Ποσοστό (%)λίπους	****	25
Κεμπάπ, ντονέρ	Μυϊκές πρωτεΐνες (%)	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	25

Κατηγορία B3 Μορφοποιημένα παρασκευάσματα κρέατος

Περιγραφή

Η μορφοποίηση σχετίζεται με το σχήμα του τελικού προϊόντος που μπορεί να προκύψει με πίεση σε τεμάχιο κρέατος σε καλούπι είτε με την ένωση τεμαχίων με επιτρεπόμενες συνδετικές ύλες

Ενδεικτικά προϊόντα

Μορφοποιημένο σνίτσελ, μορφοποιημένο στήθος κοτόπουλο, κοτομπουκιές

Κατηγορία Β4 Μη θερμικά επεξεργασμένα Νωπά προϊόντα (παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα)

Περιγραφή

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται μόνο λουκάνικα που ενθηκεύονται σε βρώσιμα φυσικά περιβλήματα φυσικά και μπορούν να υποστούν κάπνιση μόνο για βελτίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτήρων. Ως πρώτες ύλες μπορεί να χρησιμοποιηθούν όλα τα είδη των κρεάτων εκτός από το κρέας πουλερικών. Η μερική τους εξυγίανση πραγματοποιείται με την μερική αφυδάτωση και την ενδεχόμενη κάπνιση και την προσθήκη αλατιού ή μπαχαρικών. Δεν θεωρούνται έτοιμα προς βρώση τρόφιμα.

Ενδεικτικά προϊόντα

Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα

Προδιαγραφές

Ειδικές απαιτήσεις

- Δεν επιτρέπονται πρόσθετα και η χρήση Μηχανικά Διαχωρισμένου Κρέατος.

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

Προϊόν (ως έχει)	Παράμετρος	Ελάχιστη τιμή	Μέγιστη τιμή
Όλα τα προϊόντα της κατηγορίας	Ποσοστό (%) μυϊκών πρωτεϊνών	12	****
	Ποσοστό (%) λίπους	****	35

ΟΜΑΔΑ Γ

ΑΛΛΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Γενική περιγραφή

Είναι διάφορα προϊόντα με βάση το κρέας ή παραλλαγές αυτών, τα οποία διατίθενται στον τελικό καταναλωτή μαγειρεμένα και διατηρημένα με διάφορες μεθόδους (πχ κατάψυξη, ψύξη, κονσερβοποίηση). Μπορεί να περιέχουν μόνο κρέας ή κρέας σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα.

Ενδεικτικά προϊόντα

Λάντσιον μητ, κορν μπηφ, κονσέρβες προϊόντων αλλαντοποιίας, Κρέας, ή κρεατοσκευάσματα ή προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα τρόφιμα (Έτοιμα φαγητά), Έτοιμα για κατανάλωση μαγειρεμένα και ψυγμένα ή κατεψυγμένα γεύματα.

Ειδικές προδιαγραφές

- **Luncheon meat**

  Η ονομασία «Λάντσιον-μητ» αναφέρεται σε προϊόν από κρεατόμαζα, συμπαγές στη θερμοκρασία των 15^{o}C και το οποίο μπορεί να τεμαχισθεί σε φέτες. Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των προϊόντων θερμικής επεξεργασίας. Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

	Προϊόν με συνδετικές ύλες	Προϊόν χωρίς συνδετικές ύλες
Ελάχιστη ποσότητα κρέατος (ως πρώτη ύλη)	80%	90%
Μέγιστη λιποπεριεκτικότητα	35%	30%

Η χρησιμοποίηση της εμπορικής ονομασίας Ζαμπονάκι απαγορεύεται.

- **Corned beef**

  Η ονομασία "Κορν – μπηφ " αναφέρεται σε προϊόν που αποτελείται από αποστεωμένο, αλατισμένο, ψιλοκομμένο (chopped) γραμμωτό μυϊκό ιστό βοοειδών και μπορεί να περιλαμβάνει κρέας από το κεφάλι, την καρδιά και το μυϊκό μέρος του διαφράγματος

  Το προϊόν παρασκευάζεται από κρέας βοδινό χονδροειδώς τεμαχισμένο και προβρασμένο ή από μίγμα του με 5% κατ' ανώτατο όριο ωμό βοδινό. Και στις δύο περιπτώσεις το κρέας αλατίζεται πριν ή μετά την πλήρωση της συσκευασίας.

  Η θερμική επεξεργασία πρέπει να γίνεται μετά το κλείσιμο της συσκευασίας και πρέπει να επαρκεί ώστε το προϊόν να είναι σταθερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και να μην παρουσιάζει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία.

  Επιτρέπεται η παρουσία στη μάζα του κρέατος μικρών τεμαχίων τενόντων, λεπτών απονευρώσεων και μικρών αγγείων σε ποσοστό μέχρι 4%.

  Η λιποπεριεκτικότητα τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερη του 15% με ανοχή δύο μονάδων.

  Η ολική περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες του τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη του 21%.

  Ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25. Εκτός από το μαγειρικό αλάτι, επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων και αρτυμάτων (καρυκευμάτων).

  Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα οριζόμενα στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008. (Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε)

- **Chopped meat**

Η ονομασία αυτή αναφέρεται σε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας στα οποία ποσοστό τουλάχιστον 50% του κρέατος θα πρέπει να είναι χονδροειδώς τεμαχισμένο με μέγεθος τεμαχιδίων κρέατος όχι μικρότερο των 8 χιλιοστών.

Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών σε θερμοκρασία 15^{0}C πρέπει να εμφανίζεται συνεκτικό.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.

Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 20% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 12%.

Η λέξη μητ (κρέας) μπορεί να αντικατασταθεί με λέξη ενδεικτική του είδους του ζώου από το οποίο προέρχεται το κρέας, π.χ. τσοπτ-πορκ (CHOPPED PORK) κ.λπ.

ΟΜΑΔΑ Δ
ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Ενδεικτικά προϊόντα

Ζωμοί, κονσομμέ, σούπες, σάλτσες, εκχύλισμα κρέατος, ζελατίνη, οπός

Ειδικές προδιαγραφές

- **Ζωμοί, κονσομμέ**

1. Ορισμός - Περιγραφή

α) Ζωμοί, Σούπες και Κονσομέ χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα.

β) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

ι. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση.

ιι. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρρευστη ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

ιιι. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

2. Οι ζωμοί, σούπες και κονσομέ κατατάσσονται με βάση τα συστατικά κρέατος ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ κρέατος παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εκχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εκχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων.

– Οι ζωμοί, σούπες κρέατος και τα κονσομέ κρέατος, πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ζωμοί, σούπες κρέατος	
Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας	10g/lt κατ᾽ελάχιστο
ή Εκχύλισμα κρέατος	0,67g/lt κατ' ελάχιστο
NaCl	12.5g/lt κατά μέγιστο
Κονσομέ κρέατος	
Κρέας εκφρασμένο ως φρέσκο κρέας	15g/lt κατ᾽ελάχιστο
ή Εκχύλισμα κρέατος	1g/lt κατ' ελάχιστο
NaCl	12.5g/lt κατά μέγιστο

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών θα πρέπει να παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εκχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ζωμοί, σούπες πουλερικών	
Ολικό Άζωτο	100mg/lt κατ᾽ελάχιστο
NaCl	12.5g/lt κατά μέγιστο

3. Επιτρέπεται η χρήση προσθέτων σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008, Παράρτημα ΙΙ, Μέρος Ε᾽ για τη συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη κρεατινίνης (ως πρώτη ύλη) στα προϊόντα της κατηγορίας αυτής.

4. Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

i. Ονομασίες «ζωμός κρέατος» και «κονσομέ κρέατος» δίνονται εάν πληρούνται οι προδιαγραφές της παραγράφου 2.

ii. Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.

iii. Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.

iv. Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

Παραδοσιακά Ελληνικά Προϊόντα

Σημείωση: Το Παράρτημα 2 αποτελεί μία καταγραφή και μόνο ελληνικών παραδοσιακών προϊόντων, και δεν αποτελεί αντικείμενο επίσημου ελέγχου.

Προϊόν	Κατηγορία	Παρασκευή	Υλικά	Ιδιαίτερα χαρακτηριστικά
Παραδοσιακά χωριάτικα λουκάνικα	Β4	Τεμαχισμός κρέατος και λίπους, ανάμιξη με αλάτι και καρυκεύματα, ενθήκευση στο λεπτό έντερο χοίρου	Κρέας, λίπος, μπαχαρικά και άλλα συστατικά ανάλογα με την περιοχή (πχ πράσο στη Θεσσαλία, πορτοκάλι στη Μάνη, κρασί στην Πελοπόννησο, κύμινο και κοκκινοπίπερο στη Θράκη, τοπικά βότανα στην Κρήτη	
Ξιδάτο λουκάνικο Κρήτης	Α3	Παράγεται κυρίως με χοιρινό κρέας και λαρδί. Το λαρδί κόβεται συνήθως σε λωρίδες και ζεματίζεται με καυτό νερό μέχρι να «γλασάρει». Ακολουθεί η ανάμιξή του με το άπαχο κρέας και ο τεμαχισμός τους στην κρεατομηχανή με πλάκα διαμέτρου οπών 12-14cm. Το μίγμα αυτό αναμιγνύεται με το αλάτι και τα καρυκεύματα και καλύπτεται άμεσα με ξίδι. Μετά από 24 ώρες παραμονής στο ξίδι, υποβάλλεται σε μάλαξη και στη συνέχεια τοποθετείται σε τρυπητούς κάδους για να απομακρυνθεί η περίσσεια του ξιδιού. Ενθηκεύεται σε φυσικό έντερο και υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία και κάπνιση.	Χοιρινό κρέας, λαρδί, καρυκεύματα, αλάτι, ξύδι	Βασικός παράγοντας συντήρησης το χαμηλό pH εξ αιτίας του μαριναρίσματος του άπαχου κρέατος με ξίδι και της θερμικής επεξεργασίας του λίπους, το οποίο βράζει πριν τον τεμαχισμό και την ανάμιξη του με τα υπόλοιπα υλικά.
Σουτζούκια	Α2	Η κρεατόμαζα ενθηκεύεται σε έντερα διαμέτρου26-32mm. Υφίσταται μια ήπια ζύμωση και ενδεχομένως μια θερμή κάπνιση, Ο συνολικός χρόνος παραγωγής του δεν ξεπερνά τις 14 ημέρες. Συντηρούνται εκτός ψυγείου και για την παραγωγή τους δεν αναφέρεται η χρήση καθαρών καλλιεργειών	Κρέας βόειο και προβάτου, μπαχαρικά	Χαρακτηριστικό του γνώρισμα η έντονη γεύση σκόρδου κοκκινοπίπερου και κύμινου και το σκούρο καφεκόκκινο χρώμα τους
Σαλάμι αέρος Λευκάδας	Α2	Προϊόν ζύμωσης & ωρίμανσης		
Σαλάμι αέρος Θάσου	Α2	Προϊόν ζύμωσης & ωρίμανσης		
Παστουρμάς	Α2α	Παράγεται κυρίως από βόειο κρέας το οποίο κόβεται σε λωρίδες πλάτους 12-20 cm, πάχους περίπου 5-8 cm και μήκους 40-50 cm. Η αλάτιση είναι πάντα ξηρή και διαρκεί 7-10 μέρες. Μετά		Είναι ένας προϊόν ζύμωσης-ωρίμανσης, που αφυδατώνεται σχετικά έντονα. Η διαδικασία

		την αλάτιση το κρέας πλένεται με άφθονο κρύο νερό και αναρτάται σε ειδικούς χώρους για να αφυδατωθεί. Κατά τη διάρκεια της αφυδάτωσης συμπιέζεται για να ευνοηθεί η απώλεια υγρασίας. Μόλις η αφυδάτωση κριθεί ότι έχει ολοκληρωθεί, τα τεμάχια του κρέατος αλείφονται εξωτερικά με μια εύπλαστη μάζα, που αποτελείται από σκόρδο, τσιμένι, κόκκινο πιπέρι και ενδεχομένως και μερικά άλλα καρυκεύματα. Αφήνεται στη συνέχεια να στεγνώσει και να στερεοποιηθεί η εξωτερική αυτή μάζα στους χώρους που πραγματοποιήθηκε η αφυδάτωσή του.		της αφυδάτωσης επιταχύνεται με την εφαρμογή έντονης συμπίεσης, που φθάνει μέχρι το σημείο να προκαλεί και έξοδο οπού του κρέατος
Παστουρμάς λιαστός	Α2			Διαφοροποιείται στο τελικό στάδιο μετά την συμπίεση του κρέατος. Αντί να επικαλυφθεί με τη μάζα του σκόρδου του κόκκινου πιπεριού που περιείχαν και το τσιμένι, εμβαπτίζεται για σύντομο χρόνο σε καυτό νερό και στη συνέχεια στεγνώνει στον αέρα και τον ήλιο.
Καβουρμάς	Α4	Το κρέας με το λίπος, κομμένο σε ατομικές μερίδες, βράζει αρχικά με μια ποσότητα νερού σε ανοικτά δοχεία. Μετά την εξάτμιση του νερού, η θερμική επεξεργασία συνεχίζεται στα ίδια δοχεία, μέσα στο λιωμένο λίπος του κρέατος σε θερμοκρασίες σημαντικά μεγαλύτερες από αυτές του βρασμού του νερού. Η προσθήκη του αλατιού (16-18g/Kg) και των καρυκευμάτων, γίνεται λίγο πριν εξατμισθεί το νερό. Μετά το τηγάνισμα τα τεμάχια του κρέατος τοποθετούνται σε πήλινα δοχεία και καλύπτονται αμέσως με το καυτό λιωμένο λίπος τους Στη βιομηχανική πρακτική το κρέας, μετά τη θερμική επεξεργασία που είναι σχεδόν παρόμοια με αυτή του παραδοσιακού καβουρμά, τοποθετείται σε τεχνητές θήκες διαμέτρου 100-120mm με ελάχιστη προσθήκη λιωμένου λίπους. Η ενθήκευση γίνεται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 110^{o} C. Τα προϊόντα στη συνέχεια ψύχονται κόβονται σε μερίδες και συσκευάζονται υπό κενό. Συντηρούνται και διακινούνται πάντα υπό ψύξη.	Βραστά-τηγανητά κομμάτια κρέατος χοίρειου, πρόβειου ή βόειου, καλυμμένα με λιωμένο χοιρινό λίπος	
Σαντιρμάς	Α4	Τα κρέατα αλατίζονται με θαλασσινό αλάτι στο οποίο ενδέχεται	Χρησιμοποιείται κρέας κεφαλής και	Παραδοσιακό ποντιακό και

		να περιέχονται και νιτρικά. Μετά την αλάτιση βράζει σε άφθονο νερό στο οποίο έχουν προστεθεί πράσο, κόκκινη πιπεριά και άλλα φυτικά τρόφιμα. Μετά το βράσιμο, αφαιρούνται τα οστά και το κρέας κόβεται σε μικρά κομμάτια και αναμιγνύεται μαζί με τα φυτικά τρόφιμα και με το ζωμό βρασίματος. Παλαιότερα ενθηκεύονταν σε χοιρινά στομάχια, και αφού ψυχόταν, η μάζα στερεοποιούνταν και μπορούσε να κόβεται σε φέτες. Σήμερα το προϊόν μπορεί να ενθηκευτεί σε τεχνητά περιβλήματα.	σπάλα	κατά άλλους μικρασιάτικο προϊόν κρέατος. Είναι μια παραλλαγή του καβουρμά με ειδικά πρόσθετα και τεχνολογία παραγωγής που το κάνει να μοιάζει λίγο περισσότερο με πηκτή.
Συγκλινο	Α1α	Το άπαχο κρέας αλατίζεται για 4-6 ημέρες και στη συνέχεια μαρινάρεται σε κόκκινο κρασί για μερικές επιπλέον μέρες. Ακολουθεί η κάπνισή του σε ανοικτές εστίες, που μπορεί να διαρκέσει έως και 24 ώρες. Μετά την κάπνιση τα τεμάχια του κρέατος ξεπλένονται με θερμό νερό, κόβονται σε μικρότερα κομμάτια των 150 περίπου γραμμαρίων και υφίστανται υγρή θερμική επεξεργασία (βράζουν) μέσα σε νερό με κρασί στο οποίο προηγουμένως έχουν προστεθεί διάφορα καρυκεύματα, όπως πιπέρι και κέδρος σε σπόρους, κομμάτια κανέλας και γαρίφαλου, καθώς και φλοιοί πορτοκαλιών. Τα κομμάτια αυτά στη συνέχεια τοποθετούνται σε πήλινα δοχεία και καλύπτονται με λιωμένο χοιρινό λίπος τη γλίνα (εξ ου και σύγκλινο) ή με ελαιόλαδο.		Παστό, καπνιστό και βραστό χοιρινό κρέας που συντηρείται καλυμμένο με ελαιόλαδο (σήμερα) ή λιωμένο χοιρινό λαρδί ή «γλίνα» (παλαιότερα).
Απάκι	Α1α	Τοπικό παραδοσιακό προϊόν της Κρήτης. Παράγεται από άπαχο χοιρινό κρέας που κόβεται σε λωρίδες διαστάσεων 3Χ3Χ15-20cm. Πολλές φορές χρησιμοποιείται το φιλέτο από τις χοιρομητέρες (ψοΐτες). Το βασικό χαρακτηριστικό της παραγωγικής του διαδικασίας, είναι ότι το κρέας τοποθετείται για δύο έως και τρεις ημέρες μέσα σε ξύδι για να «ψηθεί». Αφού απομακρυνθεί από το ξύδι, και σκουπιστεί εξωτερικά ώστε να μην είναι υγρό, αλατίζεται και καλύπτεται με διάφορα καρυκεύματα και βότανα και στεγνώνει στον αέρα για αρκετές ημέρες. Σε ορισμένες περιοχές υφίσταται κάπνιση για μια μέρα. Η χαμηλή τιμή του pH και της ενεργότητας του νερού, συμβάλουν ώστε το προϊόν αυτό να μπορεί να συντηρηθεί εκτός ψυγείου για μεγάλο χρονικό διάστημα.		
Νούμπουλο Κέρκυρας	Α2α	Προϊόν ωρίμανσης. Το κρέας αλατίζεται με χοντρό αλάτι, στο οποίο μπορεί να προστεθούν νιτρικά και σάκχαρα. Η αλάτιση	Παράγεται από τη μπριζόλα του χοίρου. Χρησιμοποιείται συνήθως	

		είναι σύντομη, επειδή το προϊόν πρέπει να έχει μια «γλυκιά» γεύση και να μην είναι πολύ αλμυρό. Μετά την αλάτιση αφήνεται σε ειδικούς χώρους για να ωριμάσει και να αναπτύξει το χαρακτηριστικό του άρωμα. Η υγρασία του περιβάλλοντος πρέπει να είναι σχετικά υψηλή για να αποτραπεί η επιφανειακή του αφυδάτωση και το «πέτσωμα» όπως το χαρακτήριζαν παλαιότερα. Ειδικό χαρακτηριστικό του προϊόντος αυτού είναι το πλούσιο άρωμά του.	μόνο ο επιμήκης ραχιαίος μυς, καθαρισμένος από το λίπος και το συνδετικό ιστό	
Λούντζα μυκονιάτικη	Α2α	Προϊόν ωρίμανσης που παράγεται από τη μπριζόλα του χοίρου και ομοιάζει πολύ με το νούμπουλο της Κέρκυρας. Υφίσταται πολύ ελαφρά αλάτιση και στη συνέχεια αφυδατώνεται και ωριμάζει, αφού προηγουμένως τοποθετηθεί μέσα στο «τυφλό» μοσχαρίσιο έντερο, το οποίο πρέπει να υποστεί ειδική επεξεργασία. Εξ αιτίας της τοποθέτησής του στο τυφλό έντερο, η διαδικασία της αφυδάτωσης του μπορεί να πραγματοποιηθεί σε όχι και τόσο ελεγχόμενες συνθήκες. Το έντερο προστατεύει το κρέας από την υπέρμετρη αφυδάτωση με αποτέλεσμα το τελικό προϊόν να παραμένει τρυφερό και χυμώδες. Έχει ένα χαρακτηριστικό ειδικό άρωμα που προέρχεται εν μέρει και από το έντερο		
Ομαθιές ή καρκαβίτσα	Γ	Σαν πρώτη ύλη χρησιμοποιούνται κυρίως πνευμόνια και λιγότερο συκώτι και καρδίες, τα οποία τοποθετούνται μαζί με ρύζι καρυκεύματα και σε ορισμένες περιπτώσεις και σταφίδες μέσα στο παχύ έντερο του χοίρου. Αφού βράσει πολύ καλά σε άφθονο νερό, στη συνέχεια στεγνώνει και συντηρείται κυρίως τις ψυχρές εποχές του έτους. Εκτός από ρύζι μπορεί να περιέχει και δημητριακά (πλιγούρι), καθώς και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας.		
Μαθιές	Γ	Παρόμοιο με το προηγούμενο προϊόν. Αντί όμως για πνευμόνια, συκώτι και καρδίες, χρησιμοποιείται μόνο χοιρινό λαρδί και η ενθήκευση γίνεται σε χοιρινά στομάχια ή στην ουροδόχο κύστη.		
Πηκτή	Α4	Προϊόν θερμικής επεξεργασίας που παράγεται από κρέας κεφαλής του χοίρου με προσθήκη ξυδιού. Τα κεφάλια βράζουν συνήθως σε άφθονα αλατισμένο νερό για αρκετή ώρα μέχρι να		

		μαλακώσει τελείως το κρέας τους. Μετά το βράσιμο αφαιρούνται τα οστά και το κρέας τεμαχίζεται σε μικρά κομμάτια. Ο ζωμός μέσα στον οποίο έβρασαν τα κεφάλια, περνά από ηθμό που κατακρατεί τα διάφορα υπολείμματα και υποβάλλεται σε περεταίρω βρασμό για να συμπυκνωθεί ακόμη περισσότερο. Μόλις η μείωση της ποσότητάς του κριθεί επαρκής, προστίθεται το ξύδι και τα τεμάχια του κρέατος, τοποθετείται σε ειδικά πήλινα σκεύη και αφήνεται να κρυώσει και να στερεοποιηθεί.		
Παστό χοιρινό λαρδί	Α2α	Χοιρινό λαρδί από τη ράχη, πάχους άνω των 2 cm. Αλατίζεται με άφθονο χονδρό θαλασσινό αλάτι, και τοποθετείται σε στρώσεις μέσα σε ξύλινους περιέκτες. Όλο το προϊόν καλύπτεται με ένα στρώμα αλατιού. Μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης του παραμένει μέσα στο αλάτι. Η κάπνιση είναι ψυχρή και γίνεται μετά το πέρας της αλάτισης που ανάλογα με το πάχος του λαρδιού μπορεί να φθάσει και τον ένα μήνα. Πριν την κάπνιση το επιφανειακό αλάτι απομακρύνεται τελείως, ξεπλένεται με κρύο νερό και στεγνώνει καλά.		
Τσιγαριδες	Α1α	Υπολειμματικό προϊόν που προκύπτει από το λιώσιμο του χοιρινού λίπους. Τραγανά τεμαχίδια που αποτελούνται κυρίως από το συνδετικό ιστό του λαρδιού, τεμαχίδια μυϊκού ιστού που ενδεχομένως υπήρχαν στο λίπος και μια μικρή ποσότητα λίπους που δεν είχε ρευστοποιηθεί. Έχουν ευχάριστη τραγανή σύσταση και περισσότερο χρησιμοποιούνται στις φρέσκιες σαλάτες σαν καρύκευμα παρά σαν τρόφιμο		
Τσιλαδιά	Γ	Τα υλικά που χρησιμοποιούνται είναι χοιρινό κρέας από τη σπάλα ή το μπούτι το οποίο κόβεται σε μερίδες., άφθονος χυμός λεμονιού, ξίδι, μαύρο πιπέρι και αλάτι. Κατά το βράσιμο του κρέατος χρησιμοποιούμε και μερικά ποδαράκια και χοιρινά αυτιά για τη ζελατίνη τους. Μετά το πέρας της θερμικής επεξεργασίας το αδειάζουμε σε πήλινα δοχεία και προσθέτουμε το κρύο το νερό και το ξίδι. Όταν το προϊόν παγώσει και μπορεί να κοπεί σε φέτες είναι έτοιμο για σερβίρισμα και κατανάλωση. Είναι ένα είδος πηκτής με χοιρινό κρέας.»		

Η απόφαση ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και εφαρμόζεται κατά τρόπον ώστε:

● να επιτρέπεται η εμπορία προϊόντων που είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση

● να απαγορεύεται έξι μήνες μετά από τη δημοσίευση της παρούσας απόφασης η εμπορία προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση.

Ωστόσο η εμπορία προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με την παρούσα απόφαση, αλλά τα οποία είχαν παρασκευαστεί και επισημανθεί πριν την παρέλευση έξι μηνών από τη δημοσίευση της παρούσας απόφασης επιτρέπεται μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων.

Η Πρόεδρος — Η Γραμματέας
Χ. ΜΗΤΣΟΠΟΥΛΟΥ — Ε. ΔΟΥΜΕΝΗ

Τα μέλη: Γ. Σιαμαντάς, Δ. Τσίπη, Σ. Αντωνιάδου, Ε. Δήμα, Κ. Μαγουλάς, Χ. Παπαχρήστου, Θ. Στριλάκος, Ι. Σιταράς.»

Άρθρο 2

Η ισχύς της παρούσας αρχίζει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 24 Φεβρουαρίου 2014

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΜΑΥΡΑΓΑΝΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΙΜΗ ΠΩΛΗΣΗΣ ΦΥΛΛΩΝ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

Σε έντυπη μορφή:

- Για τα Φ.Ε.Κ. από 1 έως 16 σελίδες σε 1 € προσαυξανόμενη κατά 0,20 € για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο ή μέρος αυτού.
- Για τα φωτοαντίγραφα Φ.Ε.Κ. σε 0,15 € ανά σελίδα.

Σε μορφή DVD/CD:

Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση
Α΄	150 €	40 €	15 €
Β΄	300 €	80 €	30 €
Γ΄	50 €	-	-
Υ.Ο.Δ.Δ.	50 €	-	-
Δ΄	110 €	30 €	-

Τεύχος	Ετήσια έκδοση	Τριμηνιαία έκδοση	Μηνιαία έκδοση
Α.Α.Π.	110 €	30 €	-
Ε.Β.Ι.	100 €	-	-
Α.Ε.Δ.	5 €	-	-
Δ.Δ.Σ.	200 €	-	20 €
Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	-	-	100 €

- Η τιμή πώλησης μεμονωμένων Φ.Ε.Κ. σε μορφή cd-rom από εκείνα που διατίθενται σε ψηφιακή μορφή και μέχρι 100 σελίδες, σε 5 € προσαυξανόμενη κατά 1 € ανά 50 σελίδες.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ Φ.Ε.Κ.

Τεύχος	Έντυπη μορφή
Α΄	225 €
Β΄	320 €
Γ΄	65 €
Υ.Ο.Δ.Δ.	65 €

Τεύχος	Έντυπη μορφή
Δ΄	160 €
Α.Α.Π.	160 €
Ε.Β.Ι.	65 €
Α.Ε.Δ.	10 €

Τεύχος	Έντυπη μορφή
Α.Ε.-Ε.Π.Ε.	2.250 €
Δ.Δ.Σ.	225 €
Α.Σ.Ε.Π.	70 €
Ο.Π.Κ.	-

- Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. (έντυπη μορφή) θα αποστέλλεται σε συνδρομητές ταχυδρομικά, με την επιβάρυνση των 70 €, ποσό το οποίο αφορά τα ταχυδρομικά έξοδα.

- Η καταβολή γίνεται σε όλες τις Δημόσιες Οικονομικές Υπηρεσίες (Δ.Ο.Υ.). Το πρωτότυπο διπλότυπο (έγγραφο αριθμ. πρωτ. 9067/28.2.2005 2η Υπηρεσία Επιτρόπου Ελεγκτικού Συνεδρίου) με φροντίδα των ενδιαφερομένων, πρέπει να αποστέλλεται ή να κατατίθεται στο Εθνικό Τυπογραφείο (Καποδιστρίου 34, Τ.Κ. 104 32 Αθήνα).
- Σημειώνεται ότι φωτοαντίγραφα διπλοτύπων, ταχυδρομικές Επιταγές για την εξόφληση της συνδρομής, δεν γίνονται δεκτά και θα επιστρέφονται.
- Οι οργανισμοί τοπικής αυτοδιοίκησης, τα νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου, τα μέλη της Ένωσης Ιδιοκτητών Ημερησίου Τύπου Αθηνών και Επαρχίας, οι τηλεοπτικοί και ραδιοφωνικοί σταθμοί, η Ε.Σ.Η.Ε.Α, τα τριτοβάθμια συνδικαλιστικά όργανα και οι τριτοβάθμιες επαγγελματικές ενώσεις δικαιούνται έκπτωσης πενήντα τοις εκατό (50%) επί της ετήσιας συνδρομής.
- Το ποσό υπέρ ΤΑ.Π.Ε.Τ. (5% επί του ποσού συνδρομής), καταβάλλεται ολόκληρο (Κ.Α.Ε. 3512) και υπολογίζεται πριν την έκπτωση.
- Στην Ταχυδρομική συνδρομή του τεύχους Α.Σ.Ε.Π. δεν γίνεται έκπτωση.

Πληροφορίες για δημοσιεύματα που καταχωρίζονται στα Φ.Ε.Κ. στο τηλ.: 210 5279000.
Φωτοαντίγραφα παλαιών Φ.Ε.Κ.: τηλ.: 210 8220885.

Τα φύλλα όλων των τευχών της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως διατίθενται δωρεάν σε ηλεκτρονική μορφή από την ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου (www.et.gr)

Ηλεκτρονική Διεύθυνση: http://www.et.gr - e-mail: webmaster.et@et.gr

ΟΙ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΟΛΙΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΝ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ ΑΠΟ 08:00 ΜΕΧΡΙ 13:30

02005252802140028

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΟΥ 34 * ΑΘΗΝΑ 104 32 * ΤΗΛ. 210 52 79 000 * FAX 210 52 21 004